



Ikan kerapu utuh segar— Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

| | |
|--|----|
| Daftar isi..... | i |
| Prakata | ii |
| 1 Ruang lingkup | 1 |
| 2 Acuan normatif..... | 1 |
| 3 Istilah dan definisi | 1 |
| 4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan | 2 |
| 5 Cara penanganan | 2 |
| 6 Teknik sanitasi dan higiene..... | 2 |
| 7 Syarat mutu dan keamanan pangan..... | 2 |
| 8 Cara pengambilan contoh..... | 2 |
| 9 Cara uji..... | 3 |
| 10 Pengemasan..... | 3 |
| 11 Syarat penandaan | 3 |
| Lampiran A (informatif) Lembar penilaian organoleptik ikan kerapu utuh segar | 4 |
| Bibliografi | 6 |
| Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan..... | 2 |
| Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik ikan kerapu utuh segar..... | 4 |

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan kerapu utuh segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 27 Desember 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Ikan kerapu utuh segar–Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, pengemasan serta syarat penandaan untuk ikan kerapu utuh segar.

Standar ini berlaku untuk ikan kerapu utuh segar dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-7261.2-2006, *Ikan kerapu utuh segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-7261.3-2006, *Ikan kerapu utuh segar–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

ikan kerapu utuh segar

ikan kerapu utuh segar yang telah mengalami penanganan sebagai berikut: penerimaan, sortasi, pembersihan, pengemasan, syarat penandaan dan penyimpanan.

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku ikan kerapu utuh segar memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-7261.2-2006, *Ikan kerapu utuh segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan kerapu utuh segar serta sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

5 Cara penanganan

Cara penanganan ikan kerapu segar yang dimaksud dalam standar ini sesuai SNI 01-7261.3-2006, *Ikan kerapu utuh segar–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Ikan kerapu utuh segar ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

| Jenis uji | Satuan | Persyaratan mutu |
|--|---|--|
| a Organoleptik | Angka (1-9) | Minimum 7 |
| b Cemarkan mikroba*): - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i> - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (<i>kanagawa positif</i>) | koloni/g APM/g per 25 g per 25 g per 25 g | Maksimum $5,0 \times 10^5$ Maksimum <3,6 negatif negatif < 3 |
| c Cemarkan parasit*) | ekor | 0 |
| d Kimia*): - Raksa (Hg) - Timbal (Pb) - Kadmium (Cd) | mg/kg mg/kg mg/kg | Maksimum 0,5 Maksimum 0,2 Maksimum 0,05 |
| CATATAN*) Bila diperlukan | | |

8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

Organoleptik/sensori sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*. Contoh penilaian organoleptik sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- a) ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*
- b) *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*
- c) *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*
- d) *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*
- e) *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

9.3 Kimia

- a) Raksa sesuai dengan SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*
- b) Timbal sesuai dengan SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*
- c) Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

10 Pengemasan

Produk dikemas dalam suatu tempat/wadah yang tidak mengkontaminasi produk dan memungkinkan sirkulasi udara yang baik secara merata. Pengemasan sesuai SNI 01-7261.3-2006, *Ikan kerapu utuh segar–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk ikan kerapu utuh segar yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

Lampiran A
(informatif)

Lembar penilaian organoleptik ikan kerapu utuh segar

Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik ikan kerapu utuh segar

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan penentuan.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

| Spesifikasi | Nilai | Kode contoh | | | | |
|---|-------|-------------|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 Kenampakan | | | | | | |
| a Mata | | | | | | |
| • Sangat Cerah, bola mata menonjol, kornea jernih. | 9 | | | | | |
| • Cerah, bola mata rata, kornea jernih. | 8 | | | | | |
| • Agak cerah, bola mata rata, kornea sedikit kurang jernih. | 7 | | | | | |
| • Kurang cerah, bola mata cekung, kornea putih kekuningan, agak keruh, pupil mata berubah agak keabu-abuan. | 5 | | | | | |
| • Tidak cerah, bola mata cekung, kornea putih kekuningan, keruh, pupil mata hitam keabu-abuan. | 3 | | | | | |
| • Tidak cerah, bola mata sangat cekung, kornea mata kuning, keruh sekali, pupil mata abu-abu. | 1 | | | | | |
| b Insang | | | | | | |
| • Warna merah sangat cemerlang, tanpa lendir. | 9 | | | | | |
| • Warna merah, cemerlang, tanpa lendir. | 8 | | | | | |
| • Warna merah sedikit cemerlang, sedikit lendir. | 7 | | | | | |
| • Warna merah kecoklatan, agak kusam, mulai banyak lendir. | 5 | | | | | |
| • Warna coklat kusam, lendir cukup banyak. | 3 | | | | | |
| • Warna coklat kusam, lendir banyak menggumpal. | 1 | | | | | |
| c Permukaan daging | | | | | | |
| • Sayatan daging putih sangat cemerlang, warna asli, antar jaringan sangat kuat, dinding perut sangat kenyal. | 9 | | | | | |
| • Sayatan daging putih cemerlang, warna asli berkurang, antar jaringan sedikit kuat, dinding perut kenyal. | 8 | | | | | |
| • Sayatan daging kurang cemerlang, warna putih sedikit agak krem, dinding perut agak kenyal. | 7 | | | | | |
| • Sayatan daging kurang cemerlang, warna putih krem, dinding perut agak lembek. | 5 | | | | | |
| • Sayatan daging putih tidak cemerlang, warna daging krem kecoklatan, dinding perut lembek. | 3 | | | | | |

Tabel A.1 (lanjutan)

| Spesifikasi | Nilai | Kode contoh | | | | |
|--|-------|-------------|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| • Sayatan daging pucat kusam, warna kecoklatan, dinding perut sangat lembek. | 1 | | | | | |
| 2 Bau | | | | | | |
| • Sangat segar | 9 | | | | | |
| • Segar | 8 | | | | | |
| • Kurang segar | 7 | | | | | |
| • Netral | 6 | | | | | |
| • Mulai tercium bau tambahan | 5 | | | | | |
| • Mulai sedikit asam | 3 | | | | | |
| • Asam dan busuk | 1 | | | | | |
| 3 Tekstur | | | | | | |
| • Kompak, padat dan sangat elastis | 9 | | | | | |
| • Kompak, kurang padat, elastis | 7 | | | | | |
| • Kurang kompak, tidak elastis | 5 | | | | | |
| • Tidak kompak dan tidak elastis | 3 | | | | | |
| • Lembek | 1 | | | | | |



Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (Codexstand 1995) for fresh fish.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id